

Geschmacksblüten



ARYZTA
Food Solutions
SERVING INSPIRATION

Einkaufsliste

HIESTAND@:

832471 Laugenstange

20688 Pesto Rosso

20690 Kräutercreme

SONSTIGES:

Mini Tontöpfe

Holzstäbe

Sahnekapseln

Maisgrieß, mit und ohne schwarzer Sesam Dekor

Kürbiskerne

Sonnenblumenkerne

Parmesan / Parmesanspäne

Schlagsahne

Bacon

Röstzwiebeln

Avocado

Aryzta Food Solutions GmbH
Telefon: +49 (0) 761-70 49 10
E-mail: afs.kontakt@aryzta.com

Geschmacks- blüten

Die Deutschen lieben Brot. 300 Brotsorten gibt es im Land der „Brotweltmeister“, dazu kommen dann auch noch 1.200 Kleingebäcke.

Als einer der größten Hersteller von Tiefkühlbackwaren lieben auch wir Brot & Co. Darum haben wir uns Gedanken gemacht, wie Sie Ihren Gästen Backwaren „mal anders“ präsentieren können.

Und so sind wir im Aрызta Genießer-Gewächshaus gelandet.

Unsere Geschmacksblüten sind kleine Hingucker, Laugenlollis in verschiedenen Varianten.

Die leckeren Pflänzchen lassen sich vielseitig verwenden: als Amuse-Geule, zum Wein, an der Bar oder als besonderer Willkommensgruß.

Herzhaft gefüllt, bestreut, injiziert oder pur – egal wie Sie die Laugenlollis interpretieren, Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt und Ihren Gästen bleibt das in Erinnerung.

LEGEN SIE LOS –
UMTOPFEN WAR NOCH NIE SO LECKER!

ARYZTA
Food Solutions

Mauerblümchen

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN:

1	Hiestand® Laugenstange
8	Mini-Tontöpfe
30 g	Maisgrieß-Sesam Dekor
8	Holzstäbe
62,5g	Hiestand® Pesto Rosso
75g	Schlagsahne
1	Sahnekapsel

ZUBEREITUNG:

Die Hiestand® Laugenstange ca. 20 Minuten antauen lassen. In acht gleich große Teile schneiden und in Maisgrieß wenden. In einen Mini Tontopf setzen und den Holzstab in die Mitte der Laugenkugel stecken.

Im vorgeheizten Ofen bei 160-170°C ca. 14-16 Minuten backen.

CRÈME:

Hiestand® Pesto Rosso mit Schlagsahne verrühren und durch ein Sieb streichen. Die Masse in einen Sahnesyphon füllen und mit einer Sahnekapsel befüllen. 18 mal shaken. Laugenlölili backen und auskühlen lassen. Anschließend mit einem kleinen Spritzer Crème füllen und nach Belieben garnieren. Im Mini Tontöpfchen servieren.

KALKULATION:

1 Hiestand® Laugenstange	0,39 €
30 g Maisgrieß-Sesam Dekor	0,05 €
8 Holzstäbe	0,05 €
62,5 g Hiestand® Pesto Rosso	0,61 €
75 g Schlagsahne	0,15 €
1 Sahnekapsel	0,10 €

WARENEINSATZ: 1,35 €

8 LOLLIES -> 0,17 € / STÜCK WARENEINSATZ



Grüner Daumen

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN:

1	Hiestand® Laugenstange
8	Mini Tontöpfe
30g	Maisgrieß, schwarzer Sesam Dekor
8	Holzstäbe
15g	Parmesanspäne
¼	Avocado
15g	Hiestand® Kräutercreme

ZUBEREITUNG:

Die Hiestand® Laugenstange ca. 20 Minuten antauen lassen.
In acht gleich große Teile schneiden und in Maisgrieß wenden. In einen Mini Tontopf setzen und den Holzstab in die Mitte der Laugenkugel stecken.
Im vorgeheizten Ofen bei 160-170°C ca. 14-16 Minuten backen.

CRÈME:

Die Avocado pürieren und mit der Kräutercreme vermischen. Laugenlolly nach dem Backen und Auskühlen nach Belieben mit Crème und Parmesan garnieren.
Im Mini Tontöpfchen servieren.

KALKULATION:

1 Hiestand® Laugenstange	0,39 €
30g Maisgrieß, schwarzer Sesam Dekor	0,05 €
8 Holzstäbe	0,05 €
15g Parmesanspäne	0,20 €
¼ Avocado	0,30 €
15g Hiestand® Kräutercreme	0,15 €

WARENEINSATZ: 1,14 €

8 LOLLIES -> 0,14 € / STÜCK WARENEINSATZ



Saatgut

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN:

1	Hiestand® Laugenstange
8	Mini Tontöpfe
30g	Maisgrieß
8	Holzstäbe
10g	Sonnenblumenkerne
10g	Kürbiskerne

ZUBEREITUNG:

Sonnenblumen- und Kürbiskerne mischen. Hiestand® Laugenstange ca. 20 Minuten antauen lassen. In acht gleich große Teile schneiden. Anschließend zuerst in Körnermischung und dann in Maisgrieß wenden. In einen Mini Tontopf setzen und den Holzstab in die Mitte der Laugenkugel stecken. Im vorgeheizten Ofen bei 160-170°C ca. 14-16 Minuten backen.

TOPPING:

Den Laugenlolly nach dem Backen und Auskühlen nach Belieben garnieren.
Im Mini Tontöpfchen servieren.

KALKULATION:

1 Hiestand® Laugenstange	0,39 €
30g Maisgrieß	0,05 €
8 Holzstäbe	0,05 €
10g Sonnenblumenkerne	0,15 €
10g Kürbiskerne	0,20 €

WARENEINSATZ: 0,85 €

8 LOLLIES -> 0,11 € / STÜCK WARENEINSATZ



Fleischfressendes Pflänzchen

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN:

1	Hiestand® Laugenstange
8	Mini Tontöpfe
30g	Maisgrieß-schwarzer Sesam Dekor
8	Holzstäbe
40g	Bacon
20g	Röstzwiebeln
10g	rote Zwiebeln

ZUBEREITUNG:

Hiestand® Laugenstange ca. 20 Minuten antauen lassen.
In acht gleich große Teile schneiden. Anschließend zuerst in Röstzwiebeln, danach in Maisgrieß wenden. In einen Mini Tontopf setzen und den Holzstab in die Mitte der Laugenkugel stecken. Im vorgeheizten Ofen bei 160-170°C ca. 14-16 Minuten backen. Bacon in acht kleine Stücke schneiden und auf einer Grillplatte oder in einer Pfanne ausbacken. Rote Zwiebel pellen und in hauchdünne Scheiben schneiden.

TOPPING:

Laugenlolly nach dem Backen und Auskühlen mit Bacon und Zwiebelringen nach Belieben garnieren. Im Mini Tontöpfchen servieren.

KALKULATION:

1 Hiestand® Laugenstange	0,39 €
30g Maisgrieß-schwarzer Sesam Dekor	0,05 €
8 Holzstäbe	0,05 €
40g Bacon	0,25 €
20g Röstzwiebeln	0,08 €
10g rote Zwiebeln	0,05 €

WARENEINSATZ: 0,87 €

8 LOLLIES -> 0,11 € / STÜCK WARENEINSATZ





ARYZTA

Food Solutions

SERVING INSPIRATION

Aryzta Food Solutions GmbH
Konrad-Goldmann-Strasse 5b | 79100 Freiburg
Telefon: +49 (0) 761-70 49 10
E-mail: afs.kontakt@aryzta.com
www.aryztafoodsolutions.de

Hierstaub

Coup de pates

Otis Spunkmeyer

Seattle's Best
Coffee